

Restaurant du WindsoR Jungle Art Hotel

Dîner du Mardi 23 Décembre 2025. Dinner of Tuesday the 23rd of December 2025.

Restaurant ouvert de **19h00 à 21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Menu Enfant 20 € : Salade Mixte, Plat du Jour, Boule de Glace (jusqu'à 12 ans)

Kid's Menu 20 €: *Mixed Green Salad, Today's Special, Scoop of Ice Cream (until 12 y.o)*

Menu du Marché 38 €

Salade de chou-fleur et de brocoli, vinaigrette aux agrumes, amandes effilées
(moutarde, fruits à coque)

Cauliflower and broccoli salad, citrus vinaigrette, flaked almonds (mustard, nuts)

$$\mathbf{O_u} / Or$$

Œuf parfait, velouté de potimarron, crème fouettée (œuf, lactose)

Perfect egg, pumpkin velouté, whipped cream (egg, lactose)

Mignon de porc, écrasé de pommes de terre, jus de viande

Pork tenderloin, mashed potatoes, meat juice

$$\mathbf{O_u} / Or$$

Ceviche de loup, concombre, citron vert, étoiles d'Égypte, huile de coriandre (*poisson*)

Sea bass ceviche, cucumber, lime, Egyptian star flowers, coriander oil (fish)

Tiramisu du chef (gluten, œuf, lactose)

Tiramisu of the chef (gluten, egg, lactose)

Moelleux au chocolat, chantilly (gluten, œuf)

Chocolate cake, whipped cream (gluten, eggs)

Riz au lait vanillé (gluten, lactose, œuf)

Vanilla Rice Pudding (gluten, lactose, egg)

Prix Hors Boissons, Taxes & Service Compris / Price Without Beverage, Taxes & Service Included. Origines viandes / Meat origins : France

Nos légumes et nos fruits proviennent de fournisseurs locaux, à l'exception des produits exotiques.

Our vegetables come from organic farming (except major supplies trouble) and our fruits come from local suppliers, except for exotic products.
Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais (sauf gambas). *All our dishes are homemade with exclusively fresh products (except prawns).*

Entrées/Starters

Aguachile de Gambas, Carpaccio de Concombre et Pickles d'Oignons Rouges (lactose, céleri) 14€
Aguacile of prawns, carpaccio of cucumber and red onion pickles (dairy, celery)

 O_u / O_r

Poireaux vinaigrette et crumble Moutardé (Gluten) 14 €
Leeks in Vinaigrette with Mustard Crumble (Mustard, Gluten)

Poisson / Fish

Filet de Dorade, Risotto et huile Safranée (Poisson, lactose) 33 €
Sea Bream Fillet with Risotto and Saffron Oil (Fish, Lactose)

Viande(s) / Meat(s)

Filet de bœuf, pommes de terre grenaille et sauce béarnaise (lactose) 33 €
Beef filet, baby potatoes and béarnaise sauce (lactose)

Plat Végétarien / Vegetarian Dish

Risotto aux champignons (lactose) 25 €
Mushroom risotto (lactose)

Assiette de fromage / Cheeses Selection

Comté, Roquefort, Chèvre, Confiture de figue et fruits secs (lactose, noix) 14 €

Desserts 10 €

Tiramisu du chef (gluten, œuf, lactose)
Tiramisu of the chef (gluten, egg, lactose)

Moelleux au chocolat, chantilly (gluten, œuf)
Chocolate cake, whipped cream (gluten, eggs)

Riz au lait vanillé (gluten, lactose, œuf)
Vanilla Rice Pudding (gluten, lactose, egg)

Coupe de Glace en 3 Saveurs *Scoop of Ice Cream in 3 Flavors*
Large sélection de parfums / *Large selection of flavors*

Prix Hors Boissons, Taxes & Service Compris / Price Without Beverage, Taxes & Service Included. Origines viandes / Meat origins : France

Nos légumes et nos fruits proviennent de fournisseurs locaux, à l'exception des produits exotiques.
Our vegetables come from organic farming (except major supplies trouble) and our fruits come from local suppliers, except for exotic products.
Tous nos plats sont faits maison avec des produits